

ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste



ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste

ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรผัดเผ็ดปลาทับทิมเด็ดๆ บิงโก...แอดพอเพียงแอดมินยินดีด้วยค่ะ มาถูกที่แล้ว ใช่ว่าจะแอดพอเพียงขอนำเสนอผัดเผ็ดปลาทับทิม ปลาทับทิมทอดร้อนๆ คลุกเค้าด้วยเครื่องแกง สมุนไพรไทยสดๆ แซ่บจี๊ดจ๊าด สะใจ อร่อยมากสำหรับคนชอบความแซ่บ ลองนึกดูกับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย แต่คิดก็น้ำลายไหลแล้วแม่ โห้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำผัดเผ็ดปลาทับทิมกันเลยคะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาคะ ดาวโน่ไหลดสูตร มือขวาดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูผัดเผ็ดปลาทับทิมกันเลยคะ

สูตรผัดเผ็ดปลาทับทิม

ปลาทับทิม 1 ตัว (1 กก.)

พริกแกงผัดเผ็ด 80 กรัม

ซอสหอยนางรม 2 ชต.

น้ำตาลปีบ 1 ช้อน

สูตรผัดเผ็ดปลาทับทิม

น้ำปลา 1/2 ชต.

ซีอิ้วขาว 1 ชต.

ใบมะกรูด ตามชอบ

แป้งทอดกรอบ 200 กรัม

กระชาย พริกไทยสด

พริกชี้ฟ้าแดง สำหรับแต่งหน้า

วิธีทำผัดเผ็ดปลาทับทิม

ล้างตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ล้างทำความสะอาดปลา ด้วยเกลือ ขัดเมื่อออกให้หมด แล่ปลาแยกเนื้อและกระดูกออก ซับให้แห้ง

เอาแป้งทอดกรอบชุบน้ำปลาให้แห้ง

ตั้งน้ำมันท่วม ไฟร้อนเอาก้างปลาลงทอดให้เหลืองทอง จากนั้นนำเนื้อปลาลงไปทอดต่อ จนกรอบสุกเหลืองทอง ตักขึ้นพักไว้

ตั้งกระทะให้ร้อน เติมน้ำมันนิดหน่อยเอาพริกแกงลงไปผัดให้หอม จากนั้นปรุงรสให้อร่อย

จากนั้นใส่เครื่องหอมสมุนไพร ใบมะกรูด กระชาย พริกไทยอ่อน คลุกเคล้าให้เท่ากัน

นำปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยพริกชี้ฟ้าสดไฟ ตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ปิ่นโต #pintocooking จาก https://www.youtube.com/watch?v=DJ0_eJ0NSXc

กดติดตามคุณปิ่นโต #pintocooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบผัดเผ็ดปลาทับทิม

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

